

Olinoa: Moreda Arabaren oraina, lehena eta geroa

Moreda Arabako oliba olioaren ekoizleak

Joan den urtean oliba olio birjina estra egiten duten bi enpresa gazte sortu ziren Moreda Araban, ezagutzera eman nahian Euskadiko gainerako leku guztiei, Arabatik hasita, zein bikaina den Arabako produktu hau, eta horretarako Hermanos Bujanda eta Rivo de Moreta markak atera dituzte.

Moredako bi anai nekazari dira Hermanos Bujanda, oliba, laborea eta mahatsa lantzen duen familia ustiatagia daukatenak, eta Rivo Moreta, berriz, oliba lantzen duen familia ustiatagia daramaten bi gazte dira.

Hermanos Bujandako Juan Luis Bujandak eta Rivo de Moretako Iker Díaz de Ceriok, gazte ekintzaileak eurak, beren esperientziaren berri ematen digute, eta esan nola ekoiztu, landu eta merkaturatzen duten Moredako beren ehun urtetik gorako olibondoek emandako oliba olio birjina estra.

Nola bururatu zitzaizuen zuen markarekin merkaturatzea Moreda Arabako oliba olinoa?

Juan Luis Bujanda Historian apur bat atzera egin behar da, betidanik merkaturatu da-eta ohikoak ez diren bideen bidez, ahoz aho eta familia tarteko, baina duela urte batzuk konaturatu ginen saltzeko modu hori desagertzen eta garaiak aldatzen ari zirela, eta baldintzak zorrotzu eta lehia handitu egin zela. Horregatik erabaki genuen marka bat sortzea gure olinoa nola saldu eduki ahal izateko.

Iker Díaz de Cerio. Olibondoa betidanik izan da lehenasunezko laborea Moredan, eta gure familiak historikoki hari oso loturik egon dira. Abentura honi ekiteko ideia sortu zen bagenekielako kalitate eta historia handiko produktua eduki arren inoiz ez zitzaiola aitortu merezitako balioa, eta horregatik erabaki genuen nire kide Aitor Marauri eta biok Rivo Moreta sortu eta bide hau urratzea.

Nolakoa izan da ibili behar izan duzuen bidea hona iritsi arte?

J. B. Egia esan bidea oso luzea eta bihurria izan da, administrazio oztupoek zaildua, eta horri erantsi behar zaio nekazari gisa beste esperientzia bat izatea, hau da, merkaturatzeko pausua

Aceite: presente, pasado y futuro de Moreda de Álava

Productores de aceite de Moreda de Álava

El pasado año se crearon en Moreda de Álava dos jóvenes empresas de aceite de oliva virgen extra con el objetivo de dar a conocer al resto de Euskadi, empezando por Álava, este excelente producto alavés, con las marcas Hermanos Bujanda y Rivo de Moreta: Hermanos Bujanda, dos hermanos agricultores de Moreda con una explotación familiar dedicada al cultivo de olivo, cereal y viña y Rivo de Moreta, dos jóvenes con una explotación familiar dedicada al cultivo del olivo.

Juan Luis Bujanda, de Hermanos Bujanda e Iker Díaz de Cerio, Rivo de Moreta, jóvenes emprendedores, nos cuentan su experiencia con la producción, elaboración y comercialización del aceite de oliva virgen extra procedente de sus olivos centenarios de Moreda.

¿Cómo surgió la idea de comercializar con vuestra marca el aceite de oliva de Moreda de Álava?

Juan Luis Bujanda Hay que hacer un poco de historia porque siempre se ha comercializado por canales no habituales, el boca a boca, la familia, pero vimos hace unos años que este modo de venta iba desapareciendo, los tiempos estaban cambiando y los requisitos y la competencia habían aumentado. Por eso tomamos la decisión de crear una marca con la que poder vender nuestro aceite.

Iker Díaz de Cerio. El olivo ha sido siempre un cultivo preferente en Moreda y nuestras familias han estado históricamente muy vinculadas a él, la idea de empezar con esta aventura surgió por el hecho de que entendíamos que aún teniendo un producto de gran calidad e historia nunca se le había dado el valor que merecía, es por ello que mi socio Aitor Marauri y yo decidimos crear Rivo de Moreta y comenzar este camino.

¿Cómo ha sido el camino que habéis tenido que recorrer hasta llegar a este momento?

J. B. La verdad es que el camino ha sido largo y complejo, con trabas administrativas y además la experiencia nueva



Foto: Luis Alberto Ortiz de Guinea

Sormen erakustaldia eta gazteen bultzada Arabako nekazaritzari.

Una muestra de la creatividad y el empuje del sector joven en la agricultura alavesa.

eman eta ezezaguna nuen esparru batean sartzea. Baina Moredako oliba errotaren zuzendaritza batzarraren laguntzari esker, aurrera atera ahal izan gara gure markarekin.

como agricultor de dar el paso a la comercialización y entrar en un terreno que no conocía. Pero gracias a la colaboración de la Junta Rectora del Trujal de Moreda hemos podido salir adelante con nuestra marca.

I. D. Orain arte inoiz ez diogu aurre egin enpresa bat sortzeko erronkari. Berria denak beti dakar lan egin beharra, administrazio izapideak beti dira konplexuak, eta erraza da galtzea paper artean, baina ilusioz eta lan eginez egunero lortzen dugu zerbait.

I. D. Nunca antes nos habíamos enfrentado al reto de crear una empresa, lo nuevo al principio siempre cuesta, los trámites administrativos son siempre complejos y es fácil perderse entre papeles, pero con ilusión y trabajo vamos consiguiendo cosas día a día.

Zer dauka berezirik zuen produktuak?

¿Qué tiene de especial vuestro producto?

J. B. Guk zorte ona dugu eta gauza berezi asko ditu gure produktuak, "Arroniz" barietatea Arabako Errioxakoa da eta ez dago oso zabaldua beste lurralde batzuetan. Gainera, barietate honek kalitate bikaineko eta polifenolez jositako olio ematen du, olio oso usaintsua lortzen delarik horrela, belar moztu berria, tomate landarea, piperbeltza gogora ekarriz, eta bai gordinik bai janaria egiteko oso goxoa dago. Horrez gain, temperatura altuak jasaten dituen olioetako bat da.

J. B. Tenemos la suerte de que nuestro producto tiene muchas cosas especiales, la variedad "Arroniz" es autóctona de la Rioja Alavesa, muy poco extendida en otros territorios. Además, esta variedad produce un aceite de excepcional calidad con una gran carga de polifenoles, lo que le hace ser un aceite muy aromático, hierba recién cortada, mata de tomate, pimienta, que tanto en crudo como para cocinar está riquísimo. Siendo además uno de los aceites que más temperatura soportan.

I. D. "Arroniz" barietateak ematen digun balio erantsiaz gain, Moredakoak izateko zortea dugu, non mahastiaren presioa Arabako Errioxako beste zona batzuetakoa baino askoz ere baxuagoa baita, eta horregatik, hain zuzen ere, dituzte gure ustiategietako olibondoek ehun urte baino gehiago. Gaudе gure zonako lan egiteko modu tradizionalak ere balio are handiagoa ematen diola gure olioari.

I. D. Además del "plus" que nos da la variedad "Arroniz" tenemos la suerte de pertenecer a Moreda, que es un municipio en el que la presión del viñedo es muy inferior al de otras zonas de Rioja Alavesa, es por este motivo por el que la mayor parte de los olivos con los que contamos en nuestras explotaciones sean centenarios. Creemos también que la manera tradicional de cultivo que se da en nuestra zona añade si cabe mayor valor a nuestro aceite.

